

Casa
Clàt

I GIOVANI TALENTI DELLA CUCINA SARDA INTERPRETANO



CLELIA BANDINI
17 OTTOBREE

APERITIVO

Polpetta di spigola e mayo al basilico
Raviolo di seppia e misticanza
Spiedino di Nieddittas al pane aromatico
Insalatina gamberi e salsa rosa
Milleluci '23, Nuragus di Cagliari DOC

ANTIPASTI

Tagliatella di mare, cipolla e finocchietto selvatico
Molluschi e crostacei Nieddittas, erbe e limone
Milleluci '23, Nuragus di Cagliari DOC

PRIMO

Culurgiones al nero, gamberi rossi e cacio e pepe
Stellato '23, Isola dei Nuraghi IGT Vermentino

SECONDO

Ricciola, spinaci, granchio e olive
Entemari '22, Isola dei Nuraghi IGT

PRE-DESSERT

Mini crema catalana al caffè

DESSERT

Ananas e gelato allo yogurt di capra
Assoluto '23, Passito

75€ a persona · acqua e coperto incluso - Abbinamento vini Pala € 20.00



Partner **PALA**
Wine Life